Whirlpool Colombia S.A.
Calle 72 No. 8-56 Piso 10, Bogotá D.C.

Whirlpool Perú S.R.L.
Av. Benavides 1890 – Miraflores, Lima.

Whirlpool Chile Ltda.
Alcántara 44, piso 7
las condes, Santiago, Chile.

AKPM 759

Manual de instrucciones

W10630544 rev.A 11-13

5019 300 01627

¡Felicitaciones!

Whirlpool le quiere agradecer la confianza que usted ha depositado en nuestra marca.

El manual de uso de este horno fue hecho pensando en usted y todos aquellos que aman el arte de cocinar. Como podrá observar, contiene un listado de instrucciones sencillas para que pueda aprovechar al máximo todas las bondades de su producto, deleitando a su familia con los platos más deliciosos, con pleno confort y seguridad.

Le sugerimos que lo lea atentamente a fin de conocer todos los aspectos relacionados con la instalación, uso y mantenimiento. Quedarnos a su entera disposición ante cualquier consulta, comentario o sugerencia.

Whirlpool CORPORATION

Carnes

- Use cualquier tipo de bandeja de horno o plato de pyrex adaptada a la talla de la pieza de carne que cocine. Para asados, lo mejor es añadir un poco de caldo en el fondo de la sartén, rociando la carne durante la cocción para darle más sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante otros 10-15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando quiera carne a la parrilla, elija cortes con un espesor uniforme con el fin de lograr resultados uniformes de cocina. Piezas muy gruesas de carne requieren más tiempo de cocción. Para evitar que la carne se quema en el exterior, bajar la posición de la parrilla, manteniendo el alimento más lejos de la parrilla. Gire la carne dos tercios del tiempo total de cocción.
- Para recoger los jugos de cocción, es conveniente colocar una bandeja de goteo con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla sobre la que se coloca la carne. Rellénela cuando lo estime.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para garantizar que la pizza tenga una base crujiente. Esparza el queso mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Tabla de Contenido

1. **Instrucciones importantes para la seguridad** 4
2. **Instalación** 6
3. **Protección del medio ambiente** 7
4. **Guía de problemas** 8
5. **Servicio post-venta** 8
6. **Limpieza** 8
7. **Mantenimiento** 9
8. **Trasladando el calentador superior (sólo algunos modelos)** 10
9. **Sustitución de la lámpara del horno** 10
10. **Instrucciones para el uso del horno** 11
11. **Accesorios incluidos de serie** 12
12. **Descripción del panel de control** 12
13. **Funcionamiento del horno** 13
14. **Selector tiempo de cocción** 13
15. **Tabla de funciones detalladas** 14
16. **Diagrama de cocción de alimentos** 15
17. **Diagrama de cocción de alimentos** 16

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Este manual y su producto tienen muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y siga los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Todas las advertencias de seguridad dan detalles específicos del presente riesgo potencial e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños o choques eléctricos resultante de un uso indebido del aparato. Observe cuidadosamente las siguientes instrucciones:

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un técnico calificado, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas locales de seguridad.
- No repare o reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que especifique lo contrario en el manual del usuario.
- Las regulaciones requieren que el aparato esté conectado a tierra.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para conectar el aparato, una vez instalado en su vivienda, a la toma de corriente.
- Para la instalación, cumplir con las normas de seguridad vigentes, se debe utilizar un interruptor de desconexión de todos los polos con separación de contactos mínima de
  3 mm.
- No utilice varios adaptadores de enchufes o alargadores.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- Los componentes eléctricos no deben ser accesibles para el usuario después de la instalación.
- No toque el aparato con cualquier parte del cuerpo mojado y no lo opere con los pies descalzos.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso como un electrodoméstico para cocinar alimentos. Ningún otro tipo de uso está permitido (por ejemplo, calentar las habitaciones).

Las temperaturas de cocción y los tiempos son una guía de referencia, y dependerá de la cantidad de alimentos y el tipo de accesorio utilizados. Utilice los valores más bajos recomendados para empezar y, si la comida no se cocina lo suficiente, para luego pasar a valores más altos. Utilice los accesorios suministrados y preferiblemente de color oscuro, latas metálicas y bandejas de torta del horno. También puede utilizar cacerolas y accesorios en pyrex o gres, pero hay que tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente más extensos. Para obtener los mejores resultados, siga los consejos dados en el diagrama de cocina para la elección de los accesorios (incluido) para ser colocados en las diferentes estantes o parrillas. Cuándo cocine alimentos que contengan mucha agua, precalentar el horno.

Cocine diferentes alimentos al mismo tiempo

Usando la función "horneado por convección" (si existe), se pueden cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción al mismo tiempo (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando diferentes estantes. Retire los alimentos que requieren menos tiempo de cocción y deje los que requieran más tiempo en el horno.

Postres

- Cocine delicados postres con la función convencional en un estante único. El uso de colores oscuros latas de metal y pasteles siempre colocarlos en el estante de alambre suministrado. Al cocinar en más de una plataforma, seleccione la función de aire forzado y alterne la posición de los moldes de pastelería en los estantes, Esto ayuda a la circulación óptima del aire caliente.
- Para comprobar si un pastel esta cocinado, insertar un palillo de madera en el centro de la torta. Si el palillo sale limpio, el pastel está listo.
- Si utiliza antiadherentes o moldes de pastelería, no enmantequille los bordes o el pastel no podrá elevarse de manera uniforme alrededor de estos.
- Si el pastel "se hunde" durante la cocción, coloque una temperatura más baja la próxima vez, reduzca la cantidad de líquido en la mezcla y mezcle con más suavidad.
- Para los dulces con rellenos líquidos (pastel de queso o pasteles de frutas) usar la función de "HORNO DE CONVECCIÓN "(si existiese). Si la base de la torta se satura, bajar la plataforma y
  empolvar la parte inferior de la torta con migas de pan o migas de galleta antes de añadir el relleno.

Receta	Función	Precalentar	Parrilla (Desde el Fondo)	Temperatura	Time (Min)	Accesorios
Empanadas rellenas (pastel de queso, strudel, pastel de manzana)		Sí	1	180-200	50-60	Bandeja de goteo o un estante de alambre + plato de pyrex
Carne y patatas empanadas (vegetal empanada, quiche lorraine)		Sí	1	180-200	35-55	Parilla + Pote de Estaño
Verduras rellenas (tomates, pimientos , calabacines, berenjenas)		Sí	2	180-200	40-60	Parrilla + Plato de Pyrex
Carne y patatas empanadas (vegetal empanada, quiche lorraine)		Sí	1/3	180-190	45-55	Parrilla+Bajar la potencia al medio tiempo
Pizza/ Focaccia		Sí	1/3	230-250	12-30	Bandeja de goteo y bajar la potencia al medio tiempo
Galletas/ Tartaletas			1/3	170-180	20-40	Bandeja de goteo y bajar la potencia al medio tiempo
Pasteles Choux			1/3	180	35-35	Bandeja de goteo y bajar la potencia al medio tiempo
Vols-au-vent /Galletas Tipo Pastelería			1/3	180-200	20-40	Bandeja de goteo y bajar la potencia al medio tiempo
Pollo Asado			2	200	55-65	Parrilla + bandeja de goteo con agua en 1er nivel
Papas Asadas			3	200	45-55	Bandeja de goteo
Carne de res en su punto			3	200	30-40	Parrilla + bandeja de goteo con agua en 1er nivel
Cordero			2	200	55-70	Parrilla+Bandeja de Goteo

17. DIAGRAMA DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

Como leer el diagrama de cocción

El diagrama o tabla indica la mejor función a utilizar para un determinado alimento, para ser cocinados en uno o más estantes en el mismo tiempo. Los tiempos de cocción de los alimentos comienzan al momento cuando se colocan en el horno, con exclusión de precalentamiento (cuando sea necesario).

El fabricante se abstiene de toda responsabilidad por el uso inapropiado o ajuste incorrecto de los controles. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

- Durante y después del uso, no toque los elementos calientes o las superficies interiores del aparato – riesgo inminente de quemaduras.
- No permita que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes se hayan enfriado lo suficiente.
- Después de cocinar, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, dejando que el aire caliente o el vapor salga poco a poco antes de manipular el horno. Cuando la puerta del aparato esté cerrada, el aire caliente es expulsado gradualmente desde la abertura superior del panel de control. No obstruya las aberturas de ventilación.
- Use guantes de cocina para quitar las cacerolas y accesorios, teniendo cuidado de no tocar los elementos calientes.
- No coloque materiales inflamables dentro o cerca del aparato: puede causar un incendio si el aparato es encendido involuntariamente.
- No calentar o cocinar envases o recipientes cerrados. La presión que se acumula en el interior puede provocar que el frasco explote dañando el aparato.
- No usar recipientes hechos de materiales sintéticos.
- Aceites y grasas recalentadas pueden incendiarse fácilmente. Permanezca siempre alerta cuando se cocinen alimentos ricos en grasa y aceite.
- Nunca dejar el aparato sin vigilancia durante el secado de alimentos.
- En caso de la cocción de alimentos con bebidas alcohólicas (por ejemplo, ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a altas temperaturas. Como resultado, existe un riesgo que los vapores liberados por el alcohol puedan inflamarse al entrar en contacto con el calor del aparato eléctrico.

Eliminación de electrodomésticos

- Este aparato está fabricado con materiales reciclables o reutilizables.
- Deshágase del aparato conforme a las regulaciones locales de eliminación de residuos. Para su eliminación, corte el cable de alimentación.
- Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con su autoridad

local competente, el servicio de recolección para los residuos domésticos o con la tienda donde compró el aparato.

2. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Lesiones por Peso Excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesión en la espalda u otros tipos de lesiones.

Después de desembalar el horno, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. En caso de presentar problemas, contáctese con el distribuidor o con su servicio de post-venta más cercano. Para evitar cualquier daño, sólo quitar el horno de su base de espuma de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACION EN LA VIVIENDA

- Muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (mín. 90 °C).
- Realizar todos los trabajos correspondientes antes de colocar el horno en la carcasa y retire con cuidado todas las virutas de madera y aserrín.
- Después de la instalación, la parte inferior del horno ya no debe ser accesible.
- Para el funcionamiento correcto aparato, no obstruya la distancia mínima entre la superficie para trabajar (encimera) y el borde superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que la tensión de alimentación especificada en la placa de datos de aparato es la misma que la tensión de red. La placa de datos está en el borde frontal del horno (visible cuando la puerta está abierta).

- Sustitución del cable de alimentación debe ser realizado por un electricista calificado. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes de utilizar:

- Retirar las piezas de cartón de protección, película protectora y etiquetas adhesivas de accesorios.
- Retirar los accesorios del horno y calentarlo a 200 ° durante una hora para eliminar el olor y el humo de los materiales aislantes y grasa protectora.

16. DIAGRAMA DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

Receta	Función	Precalentar	Parrilla (Desde el Fondo)	Temperatura	Time (Min)	Accesorios
Tortas con Levadura		Sí	2	160-180	35-55	Parilla + Pote de Estaño
Galletas/ Tartaletas		Sí	3	170-180	15-40	Bandeja de goteo
Bollo Choux		Sí	3	180	30-40	Bandeja de goteo
Vols-au-vent Galletas Tipo Pastelería		Sí	3	180-200	20-30	Bandeja de goteo
Merengues		Sí	3	90	120-130	Bandeja de goteo
Cordero / Ternera / Carne / Carne de cerdo		Sí	2	190-200	90-110	Bandeja de goteo + plato de pyrex
Pollo/Conejo/ Pato		Sí	2	190-200	65-85	Bandeja de goteo + plato de pyrex
Pavo/Ganzo		Sí	2	190-200	140-180	Bandeja de goteo + plato de pyrex
Pescado al horno / en papillote (filete, entero)		Sí	2	180-200	50-60	Bandeja de goteo + plato de pyrex
Lasagna / Pasta Horneada/ Canelones / Flans		Sí	2	190-200	45-55	Parrilla + Plato de Pyrex
Pan / Focaccia		Sí	2	190-230	15-50	Bandeja de goteo
Pizza		Sí	2	230-250	7-20	Bandeja de goteo
Tostadas		Sí	4	200	2-5	Parrilla
Verduras gratinadas		Sí	3	200	15-20	Parrilla + Plato de Pyrex
Filetes de pescado y carnes a la parrilla		Sí	3	200	30-40	Parrilla + Plato de Pyrex
Embutidos/ Costillas/ Hamburguesas		Sí	4	200	30-50	Parrilla+bandeja de goteo con agua en el primer estante, gire a la mitad de la cocción

15. TABLA DE FUNCIONES DETALLADAS

FUNCIÓN		DESCRIPCIÓN
0	APAGADO	
	LÁMPARA	Lámpara para encender la luz del horno.
	CONVENCIONAL	Función destinada a cocinar cualquier tipo de plato en una parrilla. Precaliente el horno a la temperatura necesaria y coloque los alimentos en este mismo cuando la temperatura ideal se alcance. Es aconsejable utilizar la segunda o tercera parrilla para cocinar. Esta función también es adecuada para cocinar comidas rápidas congeladas, para ello siga las instrucciones que aparecen en el envasado de los mismos alimentos.
	HORNEADO POR CONVECCION	Para hornear pasteles con relleno de líquido (dulce o salado) en un solo nivel. Esta función es ideal también para cocinar en dos niveles. Si necesario, cambiar las posiciones de los platos para cocinar los alimentos de manera más uniforme.
	PARRILLA	Para asar bistec, brochetas, salchichas, cocinar verduras gratinadas y para tostar pan. Precaliente el horno durante 3 a 5 minutos. Durante la cocción la puerta del horno debe permanecer cerrada. Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la bandeja de goteo (en el primer nivel) para reducir el humo y las salpicaduras de grasa. Lo ideal sería que la carne deba voltearse durante la cocción.
	PARRILLA TURBO	Para asar grandes cantidades de carne (carne asada y otro tipo de asados). La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el ciclo de cocción. Cuando cocine la carne, es conveniente verter agua en la bandeja de goteo colocado en el primer nivel. Esto reducirá humo y salpicaduras de grasa. Gire la carne durante la cocción.
	DESCONGELACIÓN	Esta función se puede utilizar para acelerar la descongelación de los alimentos a temperatura ambiente. El alimento debe ser colocado en el horno en su envoltorio para evitar que se seque.

Durante el uso:

- No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que podría dañarla.
- No colgar cualquier ningún objeto al mango de la puerta.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua en el interior de un horno caliente, lo que podría dañar la capa de esmalte.
- No arrastre ollas o sartenes a través de la parte inferior del horno, ya que podría dañar la capa de esmalte.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos no estén contacto con las partes calientes del horno o queden atrapadas en la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.

3. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del material de embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.Las diversas partes de el embalaje deben desecharse de forma responsable y en plena conformidad con las normas locales sobre eliminación de residuos.

Eliminación del producto

- Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser causadas por la incorrecta manipulación de este producto.
- El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que no debe ser tratado como residuos domésticos, pero deben ser llevados a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Sólo precalentar el horno si está especificado en la tabla de cocina o receta.
- Utilice moldes de cocción oscuros lacados o esmaltados que absorben el calor gradualmente.
- Encienda el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción. Alimentos que requieren una cocción prolongada seguirán cocinándose incluso una vez que el horno esté apagado.

4. GUÍA DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Verifique la presencia de suministro eléctrico y si el horno está conectado a la red eléctrica.
- Apague el horno y reinícielo para ver si el problema persiste.

5. SERVICIO POST-VENTA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

1 Vea si puede resolver el problema por su cuenta con la ayuda de las sugerencias que figuran en la “Guía de solución de problemas”.
2 Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si el problema persiste.

Si después de estas comprobaciones el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de post-venta más cercano.

Si las reparaciones son necesarias, por favor póngase.

6. LIMPIEZA

- **No utilice equipos de limpieza a vapor.**
- **Limpiar el horno sólo cuando esté frío.**
- **Desconecte la energía antes de realizar cualquier tipo de limpieza.**

⚠ ADVERTENCIA
Riesgo de Choque Eléctrico
Desconecte el disyuntor o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención o limpieza en él.
Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.
No remueva el cable de la conexión a tierra.
Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.
No use un adaptador o triple.
No use un cable eléctrico de extensión.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

Exterior del Horno:

No utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si cualquiera de estos productos sin querer entra en contacto con el aparato, limpie inmediatamente con un paño húmedo.

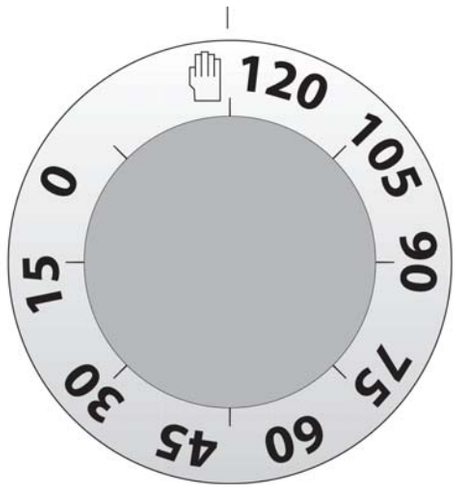
- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada unas gotas de detergente para lavar el agua. Termine con un paño seco.

13. FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Gire el botón selector a la función deseada. La luz del horno se enciende. Gire el mando del termostato en sentido horario hasta la temperatura requerida. El led termostato rojo se enciende, apague de nuevo cuando el horno alcance la temperatura seleccionada. Al final de la cocción, gire las perillas en “0”.

14. SELECTOR TIEMPO DE COCCIÓN

Este programador permite seleccionar entre 1 y 120 minutos.
Para programar la duración, una vez seleccionada la función de cocción, gire completamente el selector hacia la derecha y luego vuelva a girarlo hacia la izquierda hasta el tiempo de cocción deseado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga y el programador se sitúa en la posición “0”.
Para utilizar el horno de forma manual, sin establecer un tiempo de cocción, asegúrese de que el selector del programador está situado en el símbolo “ ”.
ATENCIÓN: Cuando el programador está situado en la posición “0”, el horno no se enciende.
Para encenderlo, posicione el programador en el símbolo “ ” o bien programe la duración de la cocción.



NOTA: Al final de la cocción, después de que el horno se ha apagado, el ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando durante un tiempo.

11. ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

Fig. 1

Fig. 3

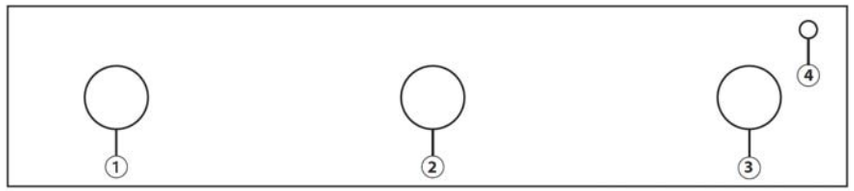
Bandeja de goteo (Fig. 1)

Para recoger la grasa y restos de comida, se coloca bajo la parrilla, o como una placa para cocinar la carne, pollo y pescado, etc, con o sin verduras. Vierta un poco de agua en la bandeja de goteo para evitar las salpicaduras de grasa y de humo.

Parrilla (Fig. 3)

Para asar a la parrilla alimentos o como soporte de las ollas, moldes y otro recipiente de cocina. Se puede colocar en cualquier nivel disponible. La parrilla se puede insertar con su curvatura hacia arriba o hacia abajo.

12. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. Perilla selector de funciones
2. Perilla Tiempo de cocción
3. Termostato de mando
4. Led termostato rojo.

Interior del Horno:

No utilice esponjas abrasivas ni raspadores metálicos ni estropajos. Con el tiempo, estos pueden arruinar superficies esmaltadas y el vidrio de la puerta del horno.

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente cuando aún está caliente para remover la acumulación de suciedad y las manchas causadas por los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido de azúcar).
- Use detergentes para horno y siga las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. La puerta del horno se puede quitar para facilitar la limpieza (véase Mantenimiento).
- El elemento superior de calentamiento de la parrilla (véase MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo del horno.

Nota: Durante la cocción prolongada de los alimentos con un alto contenido de agua (por ejemplo, pizza, verduras, etc.) se puede formar condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno está frío, secar el interior de la puerta con un paño o una esponja.

Accesorios:

- Remoje los accesorios en agua con detergente, lavar inmediatamente después de su uso, manipule con guantes para especiales para horno cuando todavía esté caliente.
- Los residuos de comida se pueden quitar fácilmente con un cepillo o una esponja.

7. MANTENIMIENTO

- **Utilice guantes de protección.**
- **Asegúrese de que el horno esté frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta completamente.
2. Levante los enganches y los empujan hacia delante hasta el tope (fig.1). Cierre la puerta hasta el tope (A), levántela (B) y girar (C) hasta que se
3. libere (D) (fig. 2).

Para volver a colocar la puerta:

1. Inserte las bisagras en sus asientos.
2. Abra la puerta completamente.
3. Baje las dos capturas.
4. Cierre la puerta.

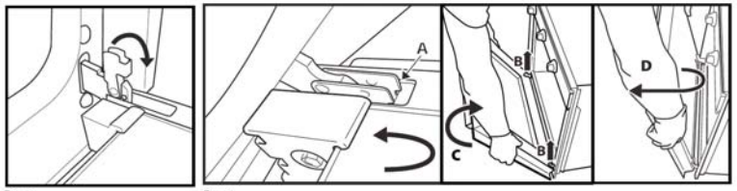


Fig. 1 Fig. 2

8. TRASLADANDO EL CALENTADOR SUPERIOR (SÓLO ALGUNOS MODELOS)

1. Retire las rejillas laterales porta accesorios (Fig. 3)
2. Tire del elemento de calentamiento un poco (Fig. 4) y lo baja (Fig. 5).
3. Para volver a colocar el elemento de calentamiento, levantar, tirar ligeramente hacia usted, asegúrese de que se detiene en los soportes laterales.

Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

9. SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Para sustituir la lámpara trasera (si está presente):

1. Desconecte el horno de la fuente de alimentación.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara (Fig. 6), reemplace la lámpara (consulte la nota para el tipo de lámpara) y el tornillo de la cubierta de la lámpara de nuevo (Fig. 7).
3. Vuelva a conectar el horno a la fuente de alimentación.

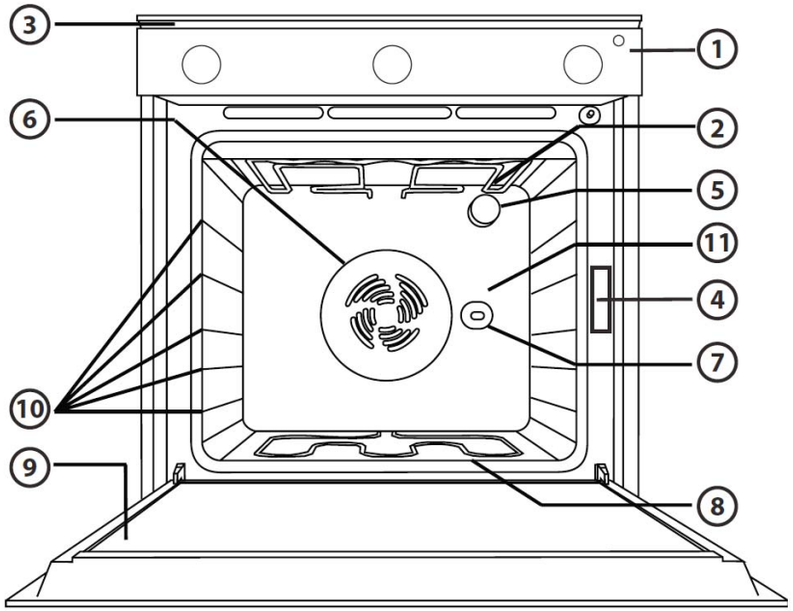
Fig. 6 Fig. 7

NOTA:

- Utilice sólo lámparas de 25-40W.
  Las lámparas están disponibles en nuestro servicio post-venta.
- No utilice el horno hasta que la cubierta de la lámpara sea reposicionado.

10. INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELECTRICA CONSULTE EL PÁRRAFO PARA LA INSTALACIÓN



1. Panel de control
2. Calentador superior (elemento / parrilla)
3. Sistema de refrigeración (si existe)
4. Placa de datos (no eliminado)
5. Luz
6. Sistema de ventilación para hornear (si existe)
7. Asador giratorio (si está presente)
8. Elemento de calentamiento inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared trasera